



### DATI TECNICI

**Denominazione:** IGT Salento

**Vitigni:** 60% Primitivo, 40% Susumaniello

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** mediamente profondo su strati di roccia calcarea

**Età delle viti:** Primitivo - 20 anni; Susumaniello - 12 anni

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha

**Produzione annua:** 40.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2012

**Vendemmia:** raccolta manuale. Primitivo - IV settimana di agosto; Susumaniello - III settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

**Gradazione alcolica:** 15 %

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rubino intenso.

**Profumo:** all'olfatto intreccio sentori fruttati e speziati, avvolti da un manto balsamico. Ribes, mora di rovo, noce moscata e tabacco dolce.

**Gusto:** assaggio di grande soddisfazione, vellutato ed avvolgente, pervaso da freschezza e da una trama tannica scalpitante, capace di evoluzione. Chiude con ricordi di macchia mediterranea.

### ABBINAMENTI SUGGERITI

Da provare con grigliate di carne, primi saporiti e selvaggina da piuma.

Temperatura di servizio 17 – 18° C.